MORAKNIV®

KNIVVÅRD

KNIFE CARE


F.M.MATTSSON
MORA
MORA
SWEDEN

En del av dig sedan 1891

Morakniv har varit en del av den svenska hantverkstraditionen i mer än ett sekel. Din kniv tillverkas på vår fabrik i Mora, och i varje kniv som lämnar vår fabrik finns traditionen och kunskapen vi samlat genom åren. I varje kniv finns också den höga kvaliteten som gör att du alltid kan känna dig trygg med att din Morakniv finns där för dig. Där finns också minnena från barndomens äventyr, tillsammans med förhoppningen av de som komma skall. På så sätt är Morakniv alltid en del av dig. Igår, idag och imorgon.

A part of you since 1891

Morakniv has been part of the Swedish handicraft tradition for more than a century. Your knife is made at our factory in Mora, Sweden with the traditions and knowledge that we have gained over the years. Each knife is manufactured to the highest standards and will last for a lifetime. It holds those cherished memories of childhood adventures and your hopes of memories still to be made. That is why Morakniv is always a part of you. Yesterday, today and tomorrow.

Ge dig och din kniv bästa möjliga förutsättningar

Våra knivar är gjorda för att hålla länge. De ska kunna användas om och om igen under lång tid. På så sätt blir ditt knivköp både ekonomiskt och miljömässigt hållbart. Även om vår noggranna och genomtänkta produktion lägger en stadig grund för knivens hållbarhet, kräver alla knivar ett visst mått av underhåll och omtanke.

Ta väl hand om din kniv så håller den ännu längre. Olika knivar är olika känsliga för omgivningens påfrestningar och de situationer du använder dem i. Allra mest avgörande är bladets stål, om det är tillverkat av rostfritt stål eller kolstål. Läs våra tips i den här broschyren, så ska du se att samma kniv kommer finnas med dig i köket, på fisketuren eller i verktygslådan ett bra tag framöver.



Give yourself and your knife the best possible conditions

Our knives have been made to last. They should be used over and over again, and for a long time. This way, buying a knife is both economically and environmentally sustainable. But even though our carefully planned production processes lay a strong foundation for the durability of the knife, all knives need a certain amount of maintenance and care.

Take good care of your knife and it will keep even longer. Different knives have different sensitivity to the impacts from their surroundings and the situations you use them in. The main thing to consider is whether the blade is made of stainless or carbon steel. Read our recommendations, and you will see that the same knife will remain with you in the kitchen, on your fishing trip, or in your tool-box for a long time to come.


18
91
MORAKNIL
MORAKNIL
MADE IN
SWEDEN
STAINLESS

Rostfritt och lättskött

> Ett knivblad av rostfritt stål håller skärpan längre än kolstål och är lätt att underhålla, då det är behandlat för att fördröja angrepp av rost och korrosion. Dock är det alltid bra att ta för vana att skölja av bladet under rinnande varmt vatten, gärna med en mild tvållösning, efter användning, om kniven blivit smutsig. Torka sedan av bladet. Tänk på att även om bladet är rosttrögt, så kan det uppstå saltfläckar eller liknande på bladet som med tiden kan bli svåra att avlägsna.

Stainless and simple to take care of

> A stainless steel blade stays sharp longer than carbon steel and is easy to maintain as it has been treated to withstand rust and corrosion. However, if the knife gets dirty it is always good to make it a habit to rinse the blade with warm water after usage, preferably with a gentle liquid soap. Then wipe the knife blade. Remember that even though the blade is stainless, salt marks or such may still appear on the blade that can be hard to remove over time.



Ta hand om kolstålet

Kolstål är lätt att skärpa men kräver mer underhåll. Till skillnad från rostfritt stål kommer alla icke rosttröga blad, som blad av kolstål, att oxidera och påverkas av fukt och korrosiva miljöer. Ta därför som vana att torka av kniven och olja gärna in bladet efter användning. Var försiktig när du rengör och torkar bladet så att du inte skadar dig. En del knivanvändare gör en egen patinering för att få ett mindre känsligt blad genom att sticka in knivbladet i en frukt några timmar eller behandla bladet med varm vinäger. Tänk på att patinering alltid görs på eget initiativ och risk.



Caring for carbon steel

Carbon steel is easy to sharpen but requires more maintainance. Unlike stainless steel, all non-stainless steel blades, such as carbon steel blades, will oxidize or be affected by moisture and corrosive environments. So make it a habit to wipe the knife, and preferably oil the blade after usage. Be careful when cleaning and wiping the blade so that you don't injure yourself. Some knife users make their own patina to make their blade less sensitive. They stick the knife blade in a piece of fruit for a few hours or treat the blade with warm vinegar. Keep in mind that patination is always done at your own risk.


MORAKNIV
MORAKNIV
Made in Mora Sweden

Diska knivarna?

Knivar bör ej köras i diskmaskin. Knivar av kolstål, både laminerade och helstål, ska absolut inte rengöras där då det aggressiva maskindiskmedlet kommer fara illa med bladet. Inte heller rostfria knivar bör köras i maskin. Återigen är maskindiskmedlet boven i dramat med sin negativa effekt på bladet. Dessutom har vassa knivar en tendens att skada diskmaskinens inredning, för att inte tala om den personliga skaderisken i att plocka i och ur vassa knivar.

Washing the knives?

Knives should not be machine-washed. In particular, carbon and laminated carbon steel knives should never be washed in a dishwasher as the aggressive detergent really damages the blade. Stainless steel knives shouldn't be machine washed either. Again, the machine detergent is the culprit that has negative affects on the blade. Also, sharp knives tend to damage the inside of the dishwasher, and let's not forget the risk of personal injury when putting sharp knives in and out of the machine.

A part of you.

MORAKNIV®

Morakniv | Box 407 | SE-792 27 Mora | Sweden
Tel +46-250 59 50 00 | Fax +46-250 59 50 01
info@morakniv.se | www.morakniv.se

Artnr: 13821